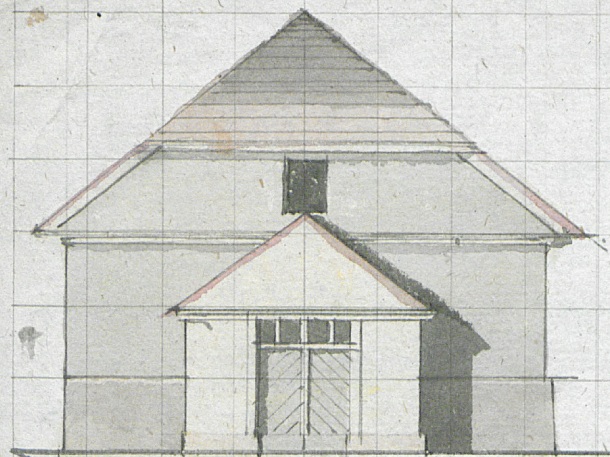
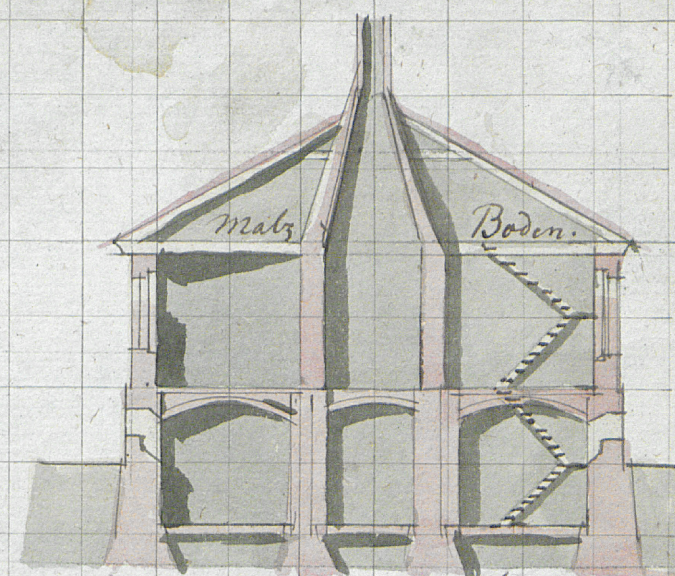
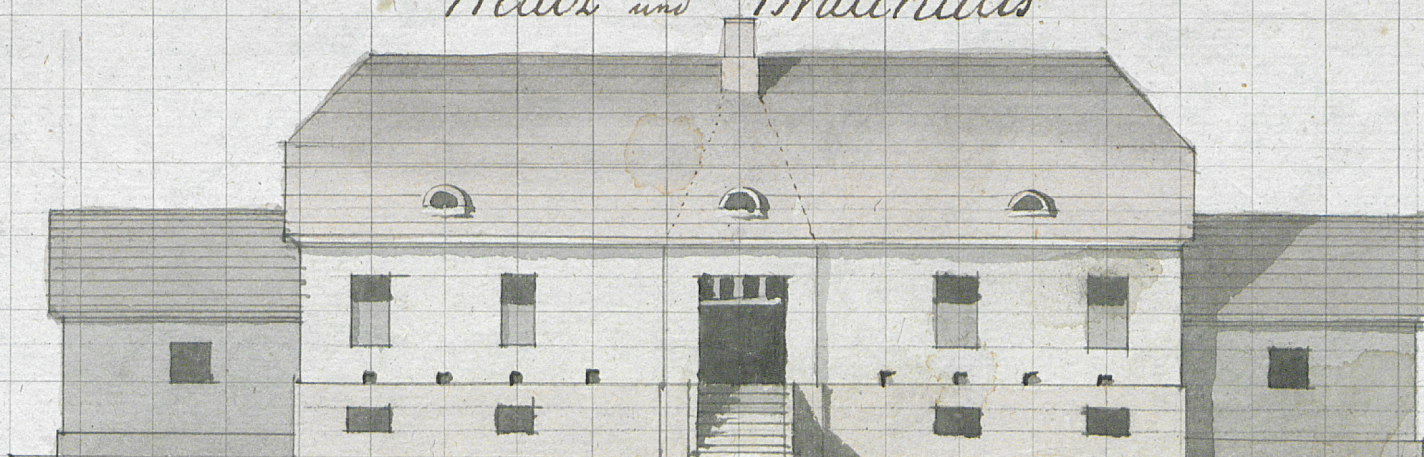


# Malz und Brauhaus



Ansicht der Querseite

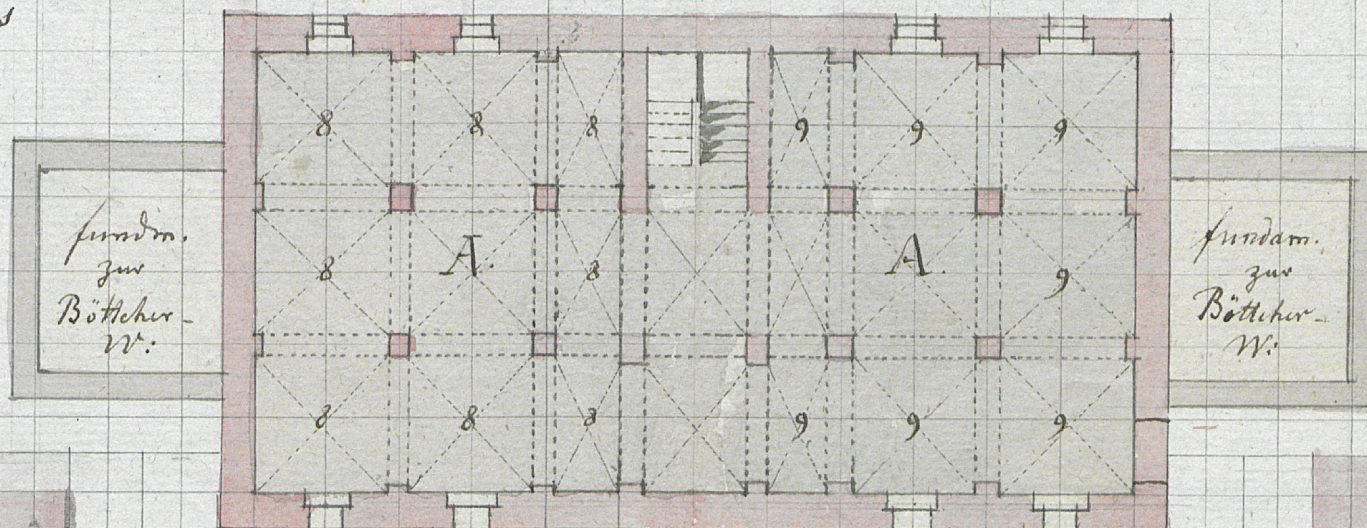
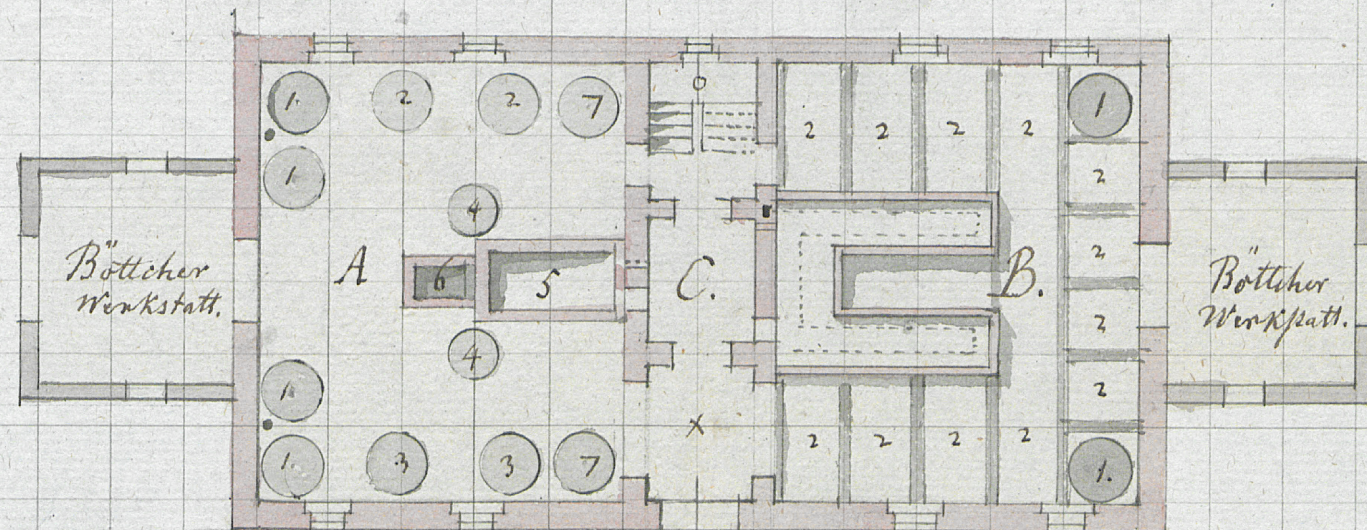


Profil bey dem Hauptmittel.

## A. Brauhaus

1. Maischbottiche
2. Werd bottiche in
3. Kühl und Gährbott:
4. Hefen od fermentbott:
5. Braupfanne
6. Hopfenpfanne.
7. Referebottiche.
8. Versäuerbott. Kultur.
9. Räume wo das Bier seine Gährung auf dem fäffern vollendet
10. Räume zum Ablegen des fertigen Bieres

Nota. der Boden über der Braukammer  
dient zum fertigen Malze



## B Malz und Dörrhaus.

1. Quellbottiche.
2. Wachs-Tenne - mit furchen & Beeten.
3. Malz Dörre. mit 72. Lüftungsfuß

Nota. in Thürren müssen weit genug, um  
mit den großen Gefäßen bequem  
Durchkommen zu können.

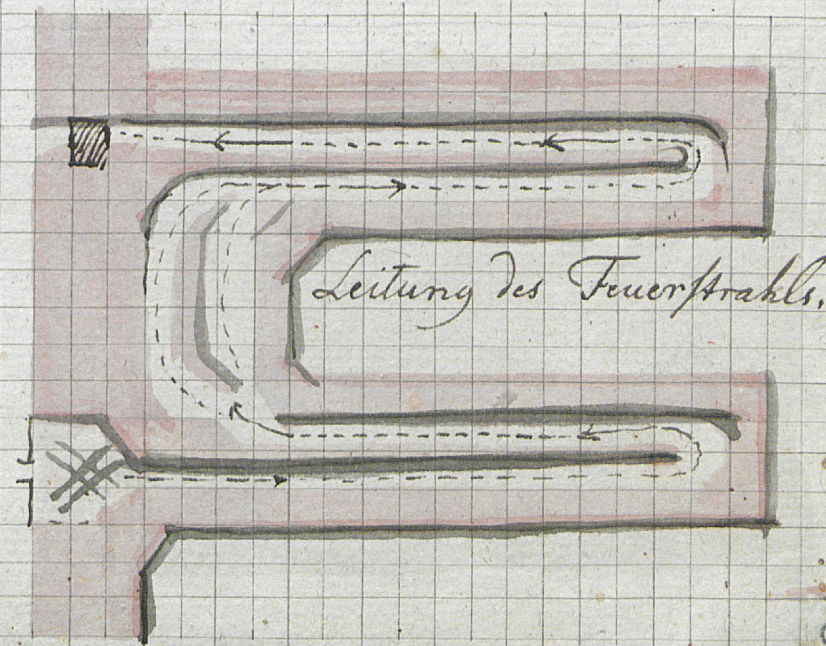
## C. Küche, gemeinschaftlich.

- x Vorhaus -
- o Treppe in den Keller w  
auf den Boden, wo das

Nota. junge Malz zum Schmelken und  
Trocknen bearbeitet werden kann.

Grund Sohle der Malz-Darre

Profil der Malz-Darre.



v. l. bis 22. febr. 1827.